PUBLICATION 676
CIRCULAIRE 153

PUBLIÉE EN NOVEMBRE 1939
CIRCULAIRE 17—REVISÉE

MINISTÈRE FÉDÉRAL DE L'AGRICULTURE

SERVICE DES MARCHÉS—DIVISION DES PRODUITS LAITIERS

LE MANQUE PROBABLE DE PRÉSURE POUR LA FABRICATION DU FROMAGE

ET QUELQUES NOTES SUR LE MOYEN DE S'EN PROCURER

EN ces cinquante dernières années, la présure commerciale préparée dans des laboratoires spéciaux, a complètement remplacé le liquide coagulateur que le fromager obtenait autrefois en faisant tremper des estomacs de veaux dans de l'eau. Dans les premiers jours de l'industrie laitière, ces estomacs ou caillettes, étaient fournis par les patrons des fromageries; plus tard, on les a fait venir d'Europe, et principalement de Pologne où ils sont mieux préparés. La présure faite à la fabrique avait des défauts; elle n'a pas tardé à disparaître devant l'extrait industriel, préparé scientifiquement, si bien que la préparation de la présure est aujourd'hui un art oublié, du moins, en ce qui concerne la génération actuelle de fromagers.

Les fabricants de présure ont donc importé jusqu'ici les caillettes nécessaires d'Europe, mais aujourd'hui la guerre a mis fin à cette source d'approvisionnement et il est à craindre qu'un déficit sérieux ne se produise, ce qui serait un désastre pour l'industrie fromagère.

Rien n'empêche cependant que nous ne trouvions tout ce qu'il faut dans la localité même; il suffit que les cultivateurs, les bouchers et les salaisons conservent tous les estomacs de veaux qui sont abattus à l'âge convenable. C'est afin de donner quelques instructions sur la partie utilisable de l'estomac et sur sa préparation que nous publions ces notes.

Un des principaux fabricants d'extrait de présure, publie les instructions suivantes sur la conservation et la préparation des estomacs de veaux:

> "Il y a de l'argent à faire pour ces bouchers ou ces cultivateurs qui ont appris à conserver les caillettes dans les vieux pays. Qu'ils s'occupent de recueillir et de préparer au pays même ces caillettes dont la plupart ont été jetées jusqu'ici.
>
> Les seules caillettes utilisables sont celles qui proviennent de veaux qui tettent ou qui sont nourris au lait. Les estomacs de veaux qui mangent de l'herbe ou d'autres aliments solides ne conviennent pas dans ce but.

Publiée par ordre de l'honorable J. G. Gardiner, Ministre de l'Agriculture,
Ottawa, Canada.

90902

630.4
C212
P 676
1939
fr.
c.2

Dès que le veau est abattu, enlever immédiatement la caillette en y laissant attachée une partie du troisième estomac (le feuillet) (Voir Fig. 1). Expulser complètement, par compression, le contenu de la caillette (ce con-

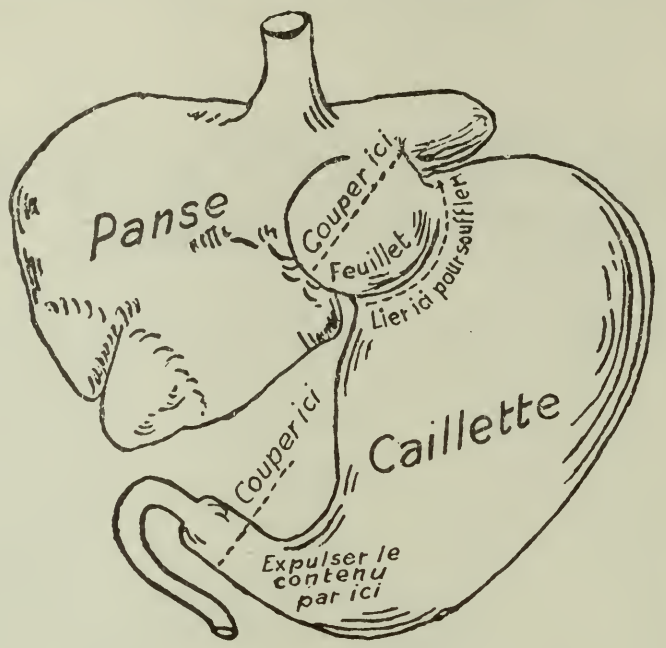

Fig. 1.

tenu est du lait coagulé ou un autre aliment partiellement digéré) ; ne pas retourner la caillette à l'envers (le dedans en dehors) et ne pas la laver, car on perdrait une partie du ferment. Enlever avec de l'eau toutes les saletés qui se trouvent sur l'extérieur (mais pas à l'intérieur) et enlever tout le gras qui y adhère.

On peut employer l'une ou l'autre des méthodes suivantes dans la préparation des caillettes pour l'expédition au laboratoire.

Soufflage des caillettes.—Fermer l'ouverture au gros bout, en serrant une ficelle autour du passage étroit qui se trouve entre le troisième estomac (le feuillet) et la caillette. Insérer dans l'ouverture du long col, à l'autre extrémité, un petit tuyau de verre ou d'une autre substance, insuffler de l'air jusqu'à ce que la caillette soit aussi dure que possible, comme un ballon, et ligaturer avec une ficelle sous le tuyau. Lorsqu'on a beaucoup de caillettes à souffler, on économisera du temps en se servant d'une pompe à air, avec tuyau. Le long col étroit de la caillette ne contient que peu de ferment, et peut être coupé après le séchage.

Suspendre les caillettes soufflées dans un hangar bien ventilé, ou dans une chambre chaude et sèche, mais éviter de les exposer à une chaleur plus grande que celle d'une chambre chaude ordinaire. Ne jamais suspendre les caillettes dehors, exposées au soleil.

On peut activer le séchage des caillettes en se servant d'un éventail mécanique pour créer un courant d'air; de cette façon, le séchage ne devrait pas prendre plus d'une semaine. Il ne faut pas que les caillettes restent longtemps humides; elles seraient exposées à moisir ou à se putréfier. Il faut veiller également à ce qu'elles ne deviennent pas infestées de larves ou d'insectes après le séchage ou la mise en ballots pour l'expédition. Il faut donc les sécher parfaitement et les mettre soigneusement à l'abri des mouches et des autres insectes.

Lorsqu'on a accumulé un nombre suffisant de caillettes parfaitement séchées, couper le col et laisser sortir l'air. Lier les caillettes par groupes de 25 ou 50 et les emballer dans des caisses ou dans des barils.

Caillettes fraîchement salées.—On peut aussi préparer les caillettes pour l'expédition immédiate en les ouvrant et en les salant, lorsqu'on n'a pas l'installation voulue pour les souffler et les sécher.

Voici la méthode à suivre dans ce cas: Faire sortir par compression le contenu de l'estomac, enlever le gras qui adhère, ouvrir l'estomac en le fendant, enlever le feuillet (troisième estomac) et le petit bout. Saler parfaitement des deux côtés, mettre assez de sel pour qu'il en reste une bonne quantité entre les caillettes après l'égouttement. Laisser les caillettes dans un endroit frais pour qu'elles s'égouttent pendant la nuit, puis les emballer pour l'expédition dans une tinette ou dans un baril étanche ".

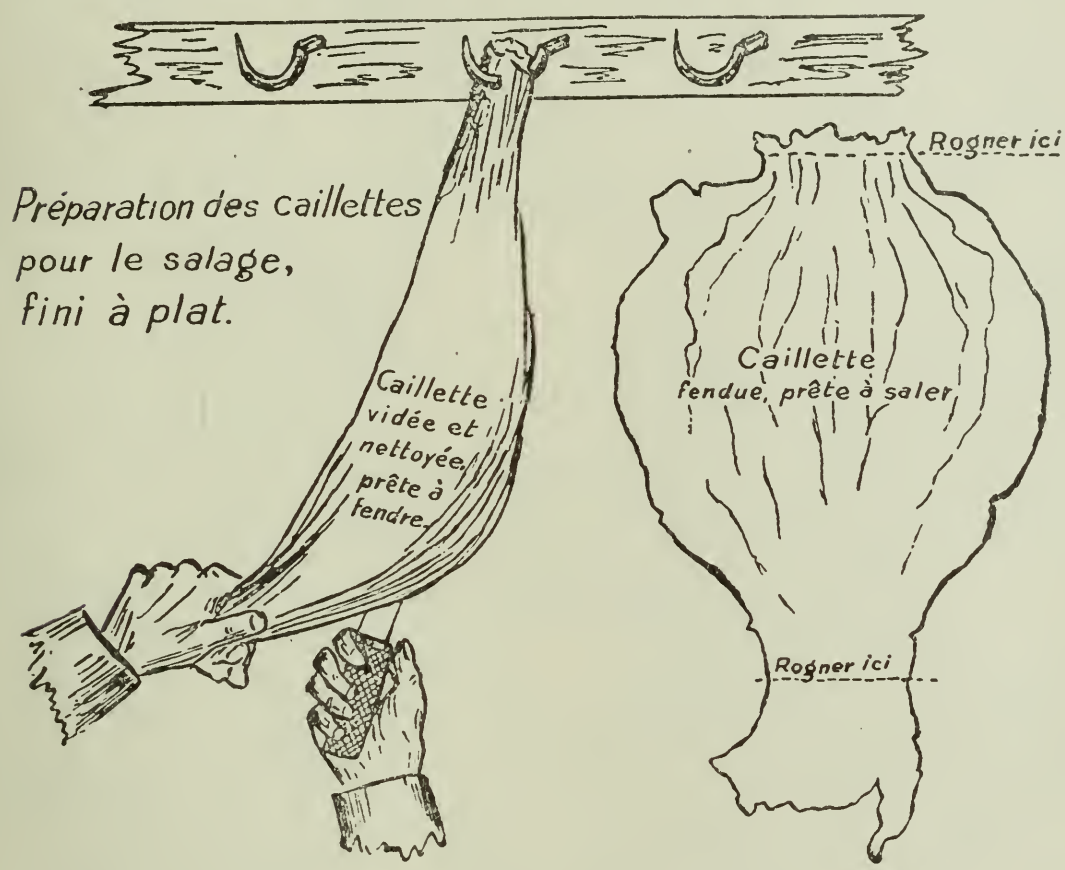

Fig. 2.

Les fabricants canadiens de présure auxquels on pourra vendre les estomacs de veaux, ou du moins, pour parler plus exactement, cette partie de l'estomac que l'on appelle la caillette, sont les suivants:

C. Richardson & Co..... St-Mary's, Ontario

Chs. Hansens Laboratories..... Toronto, Ontario

Ottawa: J.-O. Patenaude, O.S.I., Imprimeur de Sa Très Excellente Majesté le Roi, 1940.

CAL/BCA OTTAWA K1A 0C5
3 9073 00211089 0

Digitized by the Internet Archive
in 2012 with funding from
Agriculture and Agri-Food Canada – Agriculture et Agroalimentaire Canada

http://www.archive.org/details/lemanqueprobable00cana